

## ПІСНЕ МЕНЮ LENT MENU

### ЗАКУСКИ / STARTERS

**Фалафель на подушці з мікс салату та апельсиновим філе, заправлений оливковою олією**  
Falafel on a bed of mixed salad and orange filet, served with extra virgin olive oil  
230 г/g, 325 ГРН/UAH

**Салат з руколою, рожевою сочевицею, томатами конкасе, арахісовою пастою, авокадо, заправлений оливковою олією та загорнутий в тортилью**  
Tortilla wrap salad with arugula, pink lentil, tomato concassé, peanut paste and avocado, served with extra virgin olive oil  
210 г/g, 385 ГРН/UAH

**Салат зі шпинатом, кіноа, спаржею, топінамбуром та авокадо, заправлений оливковою олією**  
Salad with spinach, quinoa, asparagus, Jerusalem artichoke and avocado, served with extra virgin olive oil  
300 г/g, 435 ГРН/UAH

**Пюре топінамбура та фундука з трюфелем, подається з чіпсами батату**  
Puree of Jerusalem artichoke and hazelnut with truffle oil, served with sweet potato chips  
210 г/g, 445 ГРН/UAH

### СУП ДНЯ / SOUP OF THE DAY\*

**Спеціальна пропозиція кожного дня**  
Special daily offer,  
250 г/g, 295 ГРН/UAH

### ОСНОВНА СТРАВА / MAIN COURSE

**Перець, фарширований кус-кусом та овочами, подається з томатно-перцевим соусом**  
Sweet pepper stuffed with couscous and vegetables, served with tomato-pepper sauce  
280 г/g, 385 ГРН/UAH

**Запечений батат, подається з насінням чіа та пюре авокадо**  
Baked sweet potato, served with chia seeds and avocado puree  
290 г/g, 475 ГРН/UAH

**Равіолі з білими грибами та соєвими бобами едамаме, подаються на грибному бульйоні**  
Ravioli with white mushrooms and edamame beans, served with mushroom broth  
220 г/g, 565 ГРН/UAH

*\*Спеціальна пропозиція супу дня від шеф-кухаря. Офіціант надасть Вам детальну інформацію*

*\*Special soup of the day offer from The Chef. A waiter will provide you detailed information*

## ПІСНЕ МЕНЮ LENT MENU

### ДЕСЕРТИ / DESSERTS

**Печене яблуко з сухофруктами, горіхами, корицею та медом**  
Baked apple, served with dried fruits, walnuts, cinnamon and honey  
175 г/g, 155 ГРН/UAH

**Легкий вишневий десерт з суфле на основі вишневого соку та шоколадного бісквіта**  
Lite cherry dessert with soufflé of the cherry juice and chocolate sponge cake  
125 г/g, 165 ГРН/UAH

**Кокосово-лаймовий мус на основі мигдального та кокосового молока, желе з лайма.  
Вкритий лаймовою глазур'ю**  
Coconut-lime mousse with almond and coconut milk, lime jelly. Covered with lime glaze  
130 г/g, 165 ГРН/UAH

**Пісна Опера на основі вівсяного бісквіта та ганаша із чорної смородини,  
вкрита шоколадною глазур'ю з мигдалем**  
Lent Opera with oatmeal sponge cake, blackcurrant ganache, covered with chocolate almond glaze  
145 г/g, 225 ГРН/UAH

**Желе чіа та манго-маракуйя в поєднанні з екзотичними фруктами: манго, папайя, ананас**  
Chia and mango-passionfruit jelly in combination with exotic fruits: mango, papaya, pineapple  
210 г/g, 245 ГРН/UAH

\* Ми будемо раді надати гостям інформацію стосовно особливих інгредієнтів та алергенів у наших стравах.

\* We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens.

Президент ТОВ «Готель Менеджмент»  
President "Hotel Management" LTD \_\_\_\_\_

Директор департаменту продуктів харчування та напоїв  
Director of Food & Beverage Department \_\_\_\_\_

Бухгалтер-контролер  
Cost Controller \_\_\_\_\_

Усі ціни вказані в гривнях і включають 20% ПДВ.  
All prices are in UAH and are inclusive of 20% VAT.